

LES VINS

VINS BLANCS

	15CL	25CL	50CL	75CL
Chardonnay Ecoterra	6,0	9,5	17,0	28,0
Pouilly Fumé AOP Domaine Riaux	8,5	13,0	24,0	38,0
Chablis AOP Giraudon	8,5	13,0	24,0	38,0
Macon Villages AOP Les Petits Vallons	8,0	12,0	21,0	32,0

VINS ROSÉS

	15CL	25CL	50CL	75CL
IGP Méditerranée Bio Domaine Attilon Aparté	6,0	9,5	17,0	28,0
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	9,5	15,0	27,0	42,0

VINS ROUGES

	15CL	25CL	50CL	75CL
Bordeaux AOP Moulin de Labordes	6,0	9,5	17,0	28,0
Pic Saint-Loup AOP Domaine Pech-Tort, "Une Bonne Étoile"	6,5	10,0	19,0	28,0
Pessac-Léognan AOP Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	9,5	15,0	27,0	42,0
Brouilly AOP Bio Maison Aegerter	7,0	11,0	21,0	32,0
Bourgogne AOP Pinot Noir Vieilles Vignes	7,5	11,0	21,0	32,0
Côtes du Rhône AOP Maison Delas	6,5	10,0	19,0	28,0
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château du Barry				42,0
Saint Estephe AOP Les Hauts de Pez				55,0

ALCOOLS

GIN	4CL
Bombay Sapphire, Hendrick's	13,5
Beefeater 24	14,5
VODKA	4CL
Absolut	13,5
Grey Goose, Belvedere	14,5
RHUM	4CL
Havana Club 7 ans	13,0
Appleton Estate	15,0
Diplomatico, Don Papa	17,0
TEQUILA	4CL
Patron, Herradura	14,5
Avion Ambrée	15,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques



APÉRITIFS

Kir au Chardonnay 14cl	6,5
Kir Royal au Champagne 12cl	10,5
Anis 2cl	5,9
Porto, Campari, Martini, Muscat 5cl	5,9
Martini Gin, Vodka Martini	12,0
Americano Maison 8cl	12,0

BIÈRES

	25CL	50CL
PRESSION		
Saint-Omer	4,9	8,0
Ciney, Lagunitas IPA	5,5	9,0
Mort Subite Witte Lambic Bière Blanche	5,5	9,0
BOUTEILLE		
Corona, Chouffe, Kasteel Rouge 33cl		8,0
Bière sans alcool 33cl		7,0

SOFTS

Coca Cola Red, Light, Zero 33cl	5,9
Orangina, Schweppes, Limonade 25cl	5,9
Vittel 25cl	5,2
Perrier 33cl	5,9
Ginger Beer 20cl	5,9
Jus et nectars de fruits 25cl	5,9
Lait froid 20cl	4,2
Café ou Thé glacé maison	7,0
Red Bull 25cl	7,0
Cidre 27,5cl	7,0

CHAMPAGNES

	12CL	20CL	75CL
Sélection Maison	11,0	19,0	60,0
Ruinart	14,5	26,85	85,0
Ruinart Rosé			95,0



Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques

SNACKS

Croque Gentleman mesclun de salade	12,9
Croque Maman mesclun de salade	13,9
Club Du SIP Poulet et Bacon frites maison	17,5
Omelette aux œufs (3 œufs) nature ou jambon ou fromage ou fines herbes	14,9
Assiette de frites maison	5,5

SALADES & BOWLS

César salade, poulet croustillant, œuf, parmesan, croûtons, sauce César	17,5
Gambas Bowl gambas croustillantes, riz blanc, edamamé, radis, chou chinois, concombre, avocat	18,5
Salmon Bowl saumon gravlax, riz blanc, edamamé, ananas, chou chinois, avocat, graines de courge	18,5
Vegan Bowl mesclun, avocat, quinoa, edamamé, graines de courge, radis, ananas	17,5
Salade de chèvre chaud sur toast, mesclun, jambon de pays, haricots verts, mélange fruits secs	18,5

À PARTAGER

Planche du Bougnat "Maison Conquet"	25,0
Planche mixte ou fromagère	25,0
Guacamole d'avocat, chips de maïs	15,0
Véritable houmous, pain pita	15,0
Croquetas au jambon 4 pièces	9,0
Falafels mayonnaise fumée 5 pièces	9,0
Gyozas végétarien sauce soja yuzu 5 pièces	9,0
Croustillants de poulet sauce teriyaki 5 pièces	10,5
Falafels mayonnaise fumée 5 pièces	9,0
Gyozas végétarien sauce soja yuzu 5 pièces	9,0
Croustillants de poulet sauce teriyaki 5 pièces	10,5

EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier fines bulles 50cl	6,0
--	-----

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques

ENTRÉES

Soupe à l'oignon Gratinée au Comté	11,0
Nems de volaille cœur de romaine et menthe fraîche	12,5
Les 6 escargots	14,0
Petit camembert rôti aux miel et thym	9,5
Oeuf en meurette pané et mollet	9,5
Saumon fumé maison Au bois de hêtre et blinis	18,0
Velouté de panais et éclats de noisettes	9,5

PLATS

Tataki de bœuf frites maison	21,0
Paillarde de volaille Pesto coriandre, purée maison	19,0
Tartare de bœuf "Aubrac" préparé par nos soins	21,0
Pièce de bœuf "Aubrac" selon arrivage béarnaise maison, frites maison	27,5
"SiP" Burger pain bun's, steak haché, oignon, cheddar, salade, tomate, sauce cocktail, frites maison	22,5
Linguine à la burratina pesto, aubergines confites	18,5
Parmentier d'agneau confit 7 heures	23,0
Boeuf bourguignon en cocotte pommes vapeurs	19,5

FROMAGES

Part de fromage au choix Saint-Marcellin, Camembert au lait cru, Cantal ou Comté	6,5
Assortiment de fromages	9,5

DESSERTS

Tiramisu de saison	9,5
Crème brûlée à la vanille	9,5
Café gourmand	10,5
Thé gourmand	11,5
Tarte citron meringuée	9,5
Cheesecake citron	9,5

GLACES & SORBETS

1 boule 4.5 // 2 boules 8.5 vanille, chocolat, café, framboise, mangue, citron vert, pistache, caramel au beurre salé, yaourt	
Supplément crème fouettée	2,0
Café ou Chocolat Liégeois	9,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques